

# Haselnuss Cookies



## Zutaten:

etwa 2 Bleche

- 125 g Butter
- 2 Eier
- 1 Pck Bourbon Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

zusätzlich Backpapier für 2 Bleche

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen

## Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die gemahlene Haselnüsse und Backpulver dazu geben, gut durchrühren.

Von den gehackten Haselnüssen ca. 30 g abnehmen und die restlichen ebenfalls unterrühren.

Den Teig in kleinen Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Die restlichen gehackten Haselnüsse auf den Häufchen verteilen.

Ab in den Backofen, auf die zweite Schiene von unten schieben und etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Wer mag, kann noch etwas Schokolade oder Kuvertüre vorsichtig erwärmen und die Cookies damit verzieren, ganz nach Lust und Laune auch tauchen oder pur verzehren....

Wie auch immer, sie werden Euch schmecken! 😊